

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ  
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α΄ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 2019 - 2020  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ/ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΜΑΘΗΜΑ – ΤΕΜ2

ΣΕΙΡΑ Α΄

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 20 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2019

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΟΙΝ1102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90΄ λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΕΣΣΕΡΕΙΣ (4) ΣΕΛΙΔΕΣ

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)**

1. Στο εξώφυλλο του τετραδίου απαντήσεων να συμπληρώσετε όλα τα κενά με τα στοιχεία που ζητούνται.
2. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη. Μέρος Α΄, Μέρος Β΄ και Μέρος Γ΄.
3. **Να απαντήσετε ΟΛΑ τα ερωτήματα.**
4. Οι συνολικές μονάδες του δοκιμίου είναι 100.
5. Ο αριθμός των μονάδων για κάθε ερώτηση ή υποερώτημα φαίνεται στο τέλος της ερώτησης ή του υποερωτήματος σε παρένθεση.
6. **Να μην αντιγράψετε τα θέματα** στο τετράδιο απαντήσεων.
7. Να μη γράψετε πουθενά στις απαντήσεις σας το όνομά σας.
8. Τυχόν σημειώσεις σας πάνω στα θέματα δεν θα βαθμολογηθούν.
9. Να απαντήσετε στο τετράδιό σας σε όλα τα θέματα **μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης**. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση.
10. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
11. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής

**ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΜΕΡΟΣ Α: Αποτελείται από 12 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 4 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

1. Να διαχωρίσετε με βάση το χρώμα τις ακόλουθες παραδοσιακές οινοποιήσιμες ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Όφθαλμο, Μαραθεύτικο, Σπούρτικο, Πρωμάρα, Μοροκανέλλα, Φλούρικο, Λευκάδα.

(α) ΛΕΥΚΑ: ..... (μον.2)

(β) ΕΡΥΘΡΑ : ..... (μον.2)

2. Να σχεδιάσετε και να γράψετε τα μέρη της ρόγας του σταφυλιού.

(μον.4)

3. Τα όρια της θερμοκρασίας κατά την λευκή οινοποίηση κυμαίνονται μεταξύ 16-18 και ως 20 ° C Σ / Λ (μον.4)

4. Κατά την λευκή οινοποίηση προς το τέλος διακόπτουμε την ψύξη για να ζυμώσει γρηγορότερα. Σ / Λ (μον.4)

5. Για να αποφύγουμε τις οξειδώσεις στον σταφυλοπολτό προσθέτουμε νιτρικό κάλλιο Σ / Λ (μον.4)

6. Η λευκή οινοποίηση γίνεται μόνο από λευκά σταφύλια Σ / Λ (μον.4)

7. Ποιοί παράγοντες επηρεάζουν τη ζύμωση; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.

(α) Σάκχαρα, θερμοκρασία (β) Αλκοόλη, Οξυγόνο

(γ) ΡΗ, Άζωτο (δ) Όλα τα πιο πάνω

(μον.4)

8. Ποιές παράμετροι καθορίζουν το επίπεδο θείωσης στον σταφυλοπολτό; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.

(1) Η ποικιλία του σταφυλιού (2) Η ώρα του τρύγου

(3) Τα συστατικά του εδάφους (4) Υγιεινή κατάσταση του σταφυλιού

(μον.4)

9. Τι θα συμβεί όταν κατά την ζύμωση επιδρούν χαμηλές θερμοκρασίες; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.

(a) Καλύτερα αρώματα (b) Κίνδυνος αναγωγικών οσμών

(c) Γρήγορη ζύμωση (d) Μεταλλική γεύση στο κρασί

(μον.4)

10. Ποια κατά την γνώμη σας είναι τα πλεονεκτήματα του απορραγισμού; (μον.4)

11. Που οφείλεται το φαινόμενο των πρωτεινικών θολωμάτων στο κρασί και πως μπορούμε να τα αφαιρέσουμε; (μον.4)

12. Πως αυξάνεται η οξύτητα κατά την διόρθωση ενός γλεύκους;  
(1).....  
(2)..... (μον.4)

**ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

13. Υπάρχουν τρεις (3) τρόποι δειγματοληψίας στο αμπέλι για να ορίσουμε την έναρξη του τρύγου. Ποιοί είναι αυτοί και ποιός κατά τη γνώμη σας, μας παρέχει τη μεγαλύτερη ομοιομορφία δείγματος; (μον.8)

14. Ποιές είναι οι επιπτώσεις από την υπέρμετρη θείωση στον σταφυλοπολτό; (μον.8)

15. Ποιες μεθόδους χρησιμοποιούμε κατά την προζυμωτική απολάσπωση; (μον.8)

16. Πως επηρεάζει η αύξηση της θερμοκρασίας:  
Α. (α) το αμπέλι .....  
(β) τον τρύγο .....  
(γ) τη ζύμωση ..... (μον.4)

Β. Πως μπορούμε (με ποιούς τρόπους) να βελτιώσουμε τα όποια ανεπιθύμητα αποτελέσματα κατά την οινοποίηση; (μον.4)

**ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

17. Να αναφέρετε όλα τα στάδια και τον αναγκαίο εξοπλισμό από την παραλαβή των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση ενός λευκού οίνου.

(μον.10)

18. Η παραμονή των νέων οίνων σε επαφή με τις βιολογικές λάσπες μπορεί να οδηγήσει στον εμπλουτισμό των οίνων σε μακρομοριακές ουσίες που προέρχονται από την αυτόλυση των κυττάρων και που βελτιώνουν οργανοληπτικά τους οίνους. Όμως η πρακτική αυτή ενέχει και τον κίνδυνο σχηματισμού ανεπιθύμητων αναγωγικών οσμών.

Ο οινολόγος καλείται να επιλέξει μεταξύ δυο επιλογών για αποφυγή των πιο πάνω προβλημάτων. Ποιές είναι αυτές οι δυο επιλογές και να τις επεξηγήσετε;

(μον.10)

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**